



## »Parti Pris« IGP Pays D'Aude

Cazaban, Domaine de

Pinot Noir ungewohnt anders. Aus Frankreichs Süden. Im Lastenheft der Appellation als Rebsorte nicht vorgesehen, weil die Region Cabardès als zu warm gilt. Deshalb nur Landwein. Tatsächlich verleihen die klimatischen Extreme dieser Grenzregion zwischen Mittelmeer und Atlantik der Rebsorte, zumal in Verbindung mit dem biodynamischen Anbau, aufregend eigenständigen Charakter. Sie fällt hier unüblich dicht aus in Gerbstoffstruktur und Farbe, verströmt ätherisch kühle Pfeffrigkeit und eine an Herbst erinnernde rauchige Aromatik. Weil auf Cazaban der Pinot zur Hälfte aus ganzen, zur anderen Hälfte aus abgebeerten Trauben gekeltert wird, sorgen die Rappen für die besagte kühle, pfeffrige Seite des Weines, die abgebeerten Trauben für weiche Fülle und samtiges Mundgefühl. Um die fragilen Aromen der Rebsorte nicht zu sehr ins Extremum zu treiben, werden die Trauben nur 8 Tage mazeriert, anschließend reift der Wein ohne önologische Eingriffe in großen Stockinger-Fässern auf der Feinhefe, wird nur leicht filtriert und minimal geschwefelt abgefüllt.

Im Glas farblich dunkler als erwartet. Im Duft Noten von roten Früchten und Kirsche, grünem Pfeffer, herben Sommerkräutern, rauchigem Herbstfeuer und feuchtem Laub. Kraftvoll im Mund. Warm und wohltuend samtig. Für Pinot Noir ungewohnt dichte Gerbstoffe, die aber kühl und solide zupacken. Im satten Griff alles andere als burgundisch, satt und saftig in Stoff und Substanz, am Gaumen kraftvoll in feinen holzigen Noten ausklingend. Pinot Noir aus der kühlest Ecke des warmen Südfrankreichs. Wie Kaschmir-Wolle. Samtig weich und ziemlich cool. Wird ein paar Jahre der Reife zuverlässig belohnen.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2028+

Restzucker: 0,4 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Minimal geschwefelt |

Keine Eingriffe im Keller | Naturwein

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Leichte Filtration

pH-Wert: 3,75

0,75l

FLA20923



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)